Commune des Ollières - Salle Jean Bouvet

Consignes générales

États des lieux et remise des clés

Les clés seront remises par le gestionnaire de la salle au loueur, le vendredi entre 14 et 16h. À cette occasion sera effectué l'état des lieux.
Les clés seront rendues par le loueur au gestionnaire de la salle, le lundi entre 9h et 10h. À cette occasion sera effectué l'état des lieux.
Le loueur prendra impérativement contact avec le gestionnaire de la salle dans les 15 jours précédant la location, par téléphone au 06.31.30.53.10, afin de déterminer l'heure précise des rendez-vous.

Matériel à apporter pour le nettoyage

Pour le nettoyage de la salle, pour des raisons pratiques et d'hygiène, vous devrez apporter vos torchons, éponges et sacs poubelles en quantité suffisante (150 litres).

Pendant la manifestation

Stationnement : prévoir une personne pour faire garer les voitures sur le parking. Le stationnement est interdit route de Bémont et route du Praz. En cas d'insuffisance du parking de la salle Jean Bouvet, les parkings des Marronniers (au chef-lieu) seront utilisés.
Abords : respecter les plantations.
Ne pas fumer à l'intérieur des locaux.

Rangement de la salle

Laver et ranger la vaisselle : assiettes par piles de 25, tasses par piles de 6, bols par piles de 30, coupelles par piles de 10 et couverts par 75 dans les casiers.
Nettoyer les tables et les chaises (ne pas utiliser d'éponges grattantes) avant leur rangement dans les placards.
Balayer et serpiller.

Fermeture de la salle

Vérifier que les issues de secours soient bien fermées.
Fermer la salle.

Commune des Ollières - Salle Jean Bouvet

Consignes cuisine

Utilisation de la cafetière

- Mettre la quantité d'eau **froide** nécessaire (1 litre = 15 tasses environ) dans la cuve.
- Mettre le café nécessaire dans le panier (250 grammes de café pour 5 litres)
- Remettre le couvercle (tamis) sur le café.
- Brancher la cafetière – Appuyer sur l'interrupteur - Attendre environ 40 mn pour 150 tasses.
- Lorsque le voyant vert s'allume, le café est prêt.
- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher, jeter le café restant et laisser refroidir la cafetière. Bien laver la cafetière (ne jamais plonger la base de l'appareil dans l'eau).

Café à utiliser : café moulu normal (**sauf expresso**)

Utilisation du four

Lire et respecter le mode d'emploi affiché sur place.

Utilisation du lave-vaisselle

- Mettre un sac à poubelle de 150 L. dans le vide déchets.
- Rincer la vaisselle sale avec la douchette uniquement dans le bac.
- Utiliser les casiers à verres, à couverts, à assiettes à mettre dans le lave-vaisselle.
- Cycles de nettoyage :
    * Cycle 1 : lavage court : verres ou vaisselle peu sale
    * Cycle 2 : lavage moyen : vaisselle normalement sale

Puis lire et respecter le mode d'emploi affiché sur place.

Entre chaque cycle de lavage, rincer le bac et le filtre, laisser le capot du lave-vaisselle ouvert.
Éteindre le lave-vaisselle en fin d'utilisation.

Ménage

En débarrassant les tables, veillez à ne pas jeter par inadvertance les couverts dans les poubelles.
Nettoyer les éviers et plans de travail.
Cuisine : vider et nettoyer soigneusement les armoires frigorifiques.
Hall / bar : vider, nettoyer soigneusement les armoires frigorifiques, les débrancher et laisser les portes ouvertes.
Balayer et serpiller.

Utilisation du lave-verres du hall / bar

Lire et respecter le mode d'emploi affiché sur place.